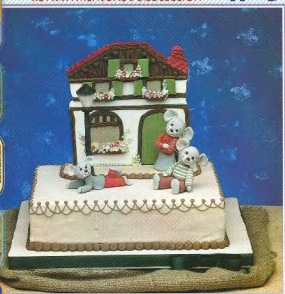


# SORPRESAS EN REPOSTERIA

REVISTA MENSUAL DE COLECCIÓN

Nº 9



NUEVAS IDEAS EN  
REPOSTERÍA y DECORACIÓN



## IMPORTANTE

- Cuando se va a utilizar pasta de goma para realizar un modelado compacto ésta debe ser elaborada como máximo con 24 horas de anticipación pues de lo contrario se corre el riesgo de que la pieza se rasgue. Para realizar flores, volados o vestimentas la pasta sí debe tener mas de 24 horas de elaboración puesto que se torna mas elástica y nos permite dar mayor movimiento a las piezas a confeccionar.

- La «Pasta de Chocolate» es ideal para cubrir tortas rellenas ya que no se altera al estar en la heladera como las restantes pastas que se utilizan para cobertura que sí transpiran y hacen que nuestro trabajo no resulte prolijo. De mas está decir que su sabor es delicioso siempre que tengamos la precaución de confeccionarlo con un chocolate cobertura blanco de buena calidad y que tengamos el cuidado de disolverlo muy lentamente ya que por su alto contenido en manteca de cacao las temperaturas muy elevadas lo alteran.

- Para realizar una buena crema pastelera según lo requiere uno de las recetas que forma parte de éste fascículo debemos hervir en primer lugar 250 cc. de leche con 50 grs. de azúcar; luego mezclar 1 huevo con 50 grs. de azúcar y 2 colas, soperas de harina, agregar en forma lenta la leche caliente y volver al fuego haciendo que hierva durante 3 minutos mientras revolvemos con cuchara de madera, al retirar perfumar con una cucharada de té de esencia de vainilla y en lo posible enfriarlo con un baño María Inverso, es decir colocar en un bol agua con hielo y sobre esto el recipiente donde se encuentra la crema la cual se debe ir batiendo. Conservar cubierta con un film en la heladera. Su duración es bastante limitada, no mas de 24 horas.

- Cuando se incorpora crema de leche a una mousse ésta nunca debe ser batida a punto chantilly, ya que al agregarle o unirla al resto de los ingredientes se continuará batiendo y esto hacer que se corra el riesgo de que se corte. Por eso decimos batirla «a medio punto», es decir que forme surcos pero no haga picos.

# LA CASA DE LOS RATONES

palillo. Pintar líneas blancas a la remera con colorante. Para realizar la ratona proceder de la misma manera cambiando el rollito del pantalón por una perita de 4 cm. de altura.

## ARMADO Y DECORACIÓN

Colocar la torta sobre una base de cartón, unirla con el dulce, extender la pasta sobre almidón de maíz y cubrir la torta, ubicarla sobre bandeja adecuada, de ser de telgopor forrarla también con pasta. Ubicar la casa

sujetándola con glase, y los ratones en distintas posiciones. Para el farol cubrir un pinche de brochette con pasta de goma negra e insertarlo en la torta, sobre éste una lágrima de pasta blanca y un trocito de negro a modo de tapa. Con boquilla Nº1 puesta en manga con glase marrón formar una guarda de ondas intercaladas en el lateral de la torta y con boquilla Nº 3 la terminación entre la unión de la torta con la bandeja.

**40 PORCIONES**

*Moldes, Aumentar  
al Doble*

*Bordear  
en glase  
marrón*



# HOY ME TOCA

## INGREDIENTES PARA LA TORTA:

500 grs. de manteca - 500 grs. de azúcar - 8 huevos - 1 cda. de té de esencia de vainilla - 450 grs. de harina - 50 grs. de cacao amargo - 8 cdas. de vino Oporto - 4 cdas. de té de polvo levante - 200 grs. de chocolate blanco picado.

## PREPARACIÓN:

Botir la manteca con el azúcar hasta formar una crema, incorporar los huevos de a uno, perfumar con la esencia, retirar de la batidora e incorporar revolviendo con cuchara de madera la harina cernida con el levante y el cacao amargo intercalando con el vino, por último agregar el chocolate picado, volcar la preparación en un molde redondo de 24 cm. de diámetro forrado en su interior con papel manteca y uno de 12 cm. de diámetro acondicionado de la misma manera, llevar ambas preparaciones a horno de temperatura moderada (180°) previamente precalentado y cocinar aproximadamente 50 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo en la parte central éste salga sin adherencias.

## INGREDIENTES PARA LA CUBIERTA Y DECORACIÓN:

750 grs. de mazapán - 750 grs. de azúcar impalpable - 200 grs. de dulce de leche - 1/4 de medida de pasta de goma - 1 medida de glase - colorantes verde, marrón, rojo y negro.

Para la cubierta de las tartas:

Amasar el mazapán con el azúcar impalpa-

ble hasta que no se pegue en las manos.

Colocar las tortas sobre una base de cartón 1 cm. más chica.

Untar la torta de mayor tamaño con dulce de leche, extender con palote los 3/4 partes del mazapán sobre almidón de maíz y cubrirla, ubicar sobre la bandeja donde se presentará; diluir colorante verde con unas gotas de agua y con la ayuda de un pincel y dar pequeñas pinceladas imitando pasto.

Para la realización de la tinaja:

Recortar la torta pequeño (que debe quedar de 6 cm. de altura) en la base para dar forma a la tinaja, untar con el dulce restante, extender el mazapán formando una tira de 7 cm. de altura y cubrir los laterales, con un cuchillo marcar líneas imitando la madera. Con colorante marrón diluido con agua y un pincel pintar. Ubicar sobre la torta.

Para la realización del perito:

Amasar la pasta de goma blanca, formar una perita de 6 cm. de altura, cortar a ambos lados para formar las patas delanteras, colocar sobre la tinaja sosteniendo con un palillo, formar otra perita de 3 cm. afinar formando el hocico, con una esteca marcar y colocar un trocito de pasta roja imitando la lengua, con una bolita de pasta negra realzar la naricita, pegar también los ojos, perforar para colocar los orejos sobre la cabeza; modelar también las patitas y adherir. Con colorante negro diluido en agua pintar las manchas.

Con glase blanco colocado en manga con boquilla N° 5 formar la espuma sobre la ti-



QUE HORA ES?



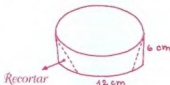
# HOY ME TOCA

naja, presionando con distinta intensidad para que resulten de distintos tamaños. Realizar también burbujas entre la tinaja y la torta, como así también entre la unión de la torta y la bandeja donde se presentará

de la cual salen cabecitas de perritos.

Con la pasta de goma restante cortar un rectángulos de 8 x 3 cm. en el cual con glósé marrón y boquilla N° 1 se realiza la inscripción.

**25 PORCIONES**



*Tornear la torta*



*Forrar con mazapán*

*Colocar  
tiras y  
manijas*



*Marcar  
franjas*



# CONEJITOS JUGUETONES

## INGREDIENTES PARA LA TORTA:

250 grs. de manteca - 250 grs. de azúcar - 4 huevos - 250 grs. de harina - 2 cdtas. de té de polvo leudante - esencia de vainilla.  
Preparación: Batir la manteca con el azúcar hasta formar una crema, incorporar los huevos de a uno revolviendo cada vez; perfumar con la esencia de vainilla, integrar la harina cernida con el leudante y colocar la preparación en un molde redondo de 24 cm. de diámetro forrado en su interior con papel manteca. Cocinar a baño de temperatura moderada (180°) aproximadamente 50' o hasta que al pincharlo con un palillo en la parte central éste salga sin adherencias. Con media medida de la receta realizar otra torta y cocinarla en un molde rectangular de 12 x 8 cm. para luego confeccionar el baúl.

## RELLENO:

500 grs. de dulce de leche repostero.  
Una vez fría dividir la torta redonda en dos capas y rellenar con el dulce.

## INGREDIENTES PARA LA CUBIERTA Y DECORACIÓN:

1 medida de pasta bombón - 100 grs. de dulce de leche - 1 medida de glase marrón - 1 medida de pasta de goma - colorantes rosa, celeste, marrón, amarillo y verde. Para la realización del baúl: Dividir la torta rectangular en dos capas, dando a la primera 4 cm. y la segunda 3 cm., tornear ésta para formar la tapa del baúl, con el glase marrón puesto en manga con boquilla de esterillado realizar el punto canasto terminando las uniones con boquilla Nº 3. Dejar secar.

## Para la confección de los conejitos:

Amasar la 3/4 parte de la pasta de goma; formar una perita de 3 cm. de altura formando el cuerpo del conejo. Dar a dos bolitas de pasta de 3 cm. forma alargada, curvar en el extremo mas fino formando las patitas y con un pincel humedecido pegar a ambos lados de la perita, con dos rollitos de 2 cm. de largo realizar los bracitos; una perita de 2 cm. formará la cabeza, en ella se insertan las orejas, con dos pequeñas bolitas en negro se colocan los ojitos y una tercera será la nariz, con trocitos de tanza formar los bigotes. Pintar con colorante rojo diluido con agua y pincel 00 la boca y con rosa las orejitas. Confeccionar un conejito sentado, otro acostado y una cabecita que saldrá del interior del baúl.

## ARMADO DE LA TORTA:

Desmoldar sobre una base de cartón 1 cm. mas chica. Untarla íntegramente con dulce de leche. Extender la pasta bombón con palote sobre almidón de maíz dando un espesor de 1/2 cm. y cubrirla. Ubicar sobre la bandeja donde se presentará. Colocar sobre ésta un óvalo de pasta de goma rosa imitando una carpea y el baúl sujetando con glase, de manera que quede entreabierto; hacer salir de éste la cabeza del conejito. Con pasta de goma marrón torzada realizar la manija y el botón, adherir con agua, con trocitos de pasta de goma de colores formar los botones, hilos y en pasta amarilla el centimetro y la tela que sobresale por uno de los costados, ubicar los conejos y con pasta de



# FELIZ CUMPLE

## INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHUELO:

4 huevos - 120 grs. de azúcar - 120 grs. de harina - 1 cda. de té de esencia de vainilla.

### Preparación:

Batir los huevos con el azúcar en batidora hasta lograr punto cinta, perfumar con la esencia, retirar de la máquina e incorporar revolviendo en forma envolvente la harina cernida, volcar la preparación en molde oval N° 1 enmantecado y enharinado y llevar inmediatamente al horno que debe estar precalentado y moderado (180°) aproximadamente 20' o hasta que se desprenda de los bordes del recipiente. Desmoldar sobre rejilla.

### Almibar:

Hervir durante 1' 150 cc. de agua con 150 grs. de azúcar con una cascarita de naranja. Reservar.

## INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

125 grs. de azúcar - 2 huevos - 150 grs. de manteca - 100 grs. de chocolate cobertura semi dulce.

Batir a baño María los huevos con el azúcar hasta que la preparación se note tibia (45°), retirar del baño y batir hasta enfriar; incorporar de a cucharadas la manteca previamente batida o pomada y por último el chocolate derretido.

### ARMADO:

Dividir el bizcochuelo en tres capas, humedecer con el almibar y rellenar con la crema

de manteca. Llevar a la heladera 2 horas.

## INGREDIENTES PARA LA DECORACIÓN:

1 1/2 medida de pasta de gelatina - 100 grs. de dulce de leche - 1/2 medida de glase - colorantes rojo, celeste, rosa y negro - 8 tiros de alambre farrado N° 24 de 7 cm. de largo.

### Realización de los muñequitos:

Formar una esfera con pasta de gelatina de 5 cm. de diámetro, dar forma de pera, con una esteca formar dos orificios e insertar dos bolitas negras formando los ojitos, con otra en color rojo dar forma a la nariz; con colorante negro diluido en agua y pincel 00 pintar la boca, con pasta de gelatina teñida en color negro cubrir las tiras de alambre humedecidas en agua y colocar dos a los costados de la carita formando los brazos y dos en la base para imitar las piernitas, en pasta rosa hacer los zapatitos de la nena y en celeste al nene; las manitas en color amarillo para ambos. Enrosacar tiritas de pasta amarilla y colocar formando los pelos enrollados de la nena y en marrón y liso para el varón.

**ARMADO Y DECORACIÓN:** Colocar el bizcochuelo relleno sobre una base de cartón 1 cm. mas chica. Untar con el dulce. Teñir la pasta de gelatina restante en color celeste (reservando un trozo en blanco para el cartel). Extender con pailote sobre almidón de maíz dando 1/2 cm. de espesor y cubrir la

# FELIZ CUMPLE

torta. Ubicar sobre la bandeja donde será presentada. Colocar los muñequitos. Con la pasta reservada en color blanco formar un rectángulo de 20 cm. de largo por 4 cm. de ancho y pegar en el frente de la torta rematando con dos moños chatos realizados en la misma pasta. Con glaseado rojo puesto en manga con boquilla N°1 escribir "FELIZ CUMPLE". Con glaseado blanco y boquilla N° 4 realizar la guarda de unión entre la torta y la bandeja y sobre ésta otra mas pequeña en rojo.

**20 porciones**



*Dar forma a bolitas de pasta*



*Realizar la carita con colorantes, c/ pelo en glaseado*



*Forrar en pasta tiritas de alambre para formar piernas y brazos*

# ARVERJILLAS

## INGREDIENTES PARA LA TORTA:

400 grs. de ciruelas secas descarazadas y picadas - 6 barritas de chocolate picadas - 400 cc. de leche - 300 grs. de manteca - 300 grs. de azúcar - 4 huevos - 400 grs. de harina - 4 cdts. de té de polvo leudante - 1 cda. de té de esencia de vainilla.

### Preparación:

Colocar en una cacerola las ciruelas, leche y chocolate. Mezclar con cuchara de madera y cocinar a fuego bajo hasta que rompa el hervor. dejar enfriar. Batir la manteca con el azúcar, agregar los huevos de a uno , perfumar con la esencia, la mitad de la harina cernida , revolver con cuchara de madera, incorporar con la mezcla de ciruelas y por último el resto de la harina cernida con el leudante. Colocar la preparación en un molde rectangular de 20 x 30 cm. enmantecado y enharinado y cocinar en horno de temperatura moderada (180°) aprox. 40'o hasta que al pinchar con un palillo en la parte central éste salga sin adherencias.

## INGREDIENTES PARA LA CUBIERTA Y DECORACIÓN:

1 medida de pasta bombón - 100 grs. de mermelada de ciruelas - 1/2 medida de pasta de goma - colorantes blanco y celeste - 50 tiras de alambre N° 24 de 8 cm. de largo - 1 paquete de pistilos amarillos - cinta engomada - 1/2 medida de glasé.

### Para la realización de las arverjillas:

A 20 tiras de alambre realizarles en uno de los

extremos una muesca. Teñir la mitad de la pasta de color celeste suave. Sobre la muesca envolver un trocito de ésta pasta formando el centro de la flor. Extender pasta con un palito de amasar sobre almidón de maíz y recortar los dos pétalos que se utilizarán por flor, afinar los extremos con un bolillo y pegar al centro de la flor; una vez seco el primero ubicar el segundo dando movimiento. Pinchar sobre telgopor y dejar secar.

### Para la realización de las flores blancas:

Adherir con cinta engomada a 15 tiras de alambre grupos de tres pistilos, recortar la flor, afinar los bordes y unir al alambre humedeciendo con agua con la ayuda de un pincel 00. Pinchar sobre telgopor y dejar secar. Con el alambre restante realizar hojas con pasta de goma verde. Una vez secas flores y hojas armar los dos ramos.

## ARMADO Y DECORACIÓN:

Desmoldar la torta sobre una base de cartón 1 cm. mas chico que la medida de la torta. Untar integralmente con la mermelada. Extender con palote sobre almidón de maíz la pasta dando 1/2 cm. de espesor. Cubrir la torta. Ubicar sobre bandeja adecuada. Con glasé teñido en color celeste realizar sobre la torta ondas de puntitos con boquilla N° 1 . En el lateral de la misma pequeñas guardas de flores con hojas y en la unión entre la torta y la bandeja punto espiga. Ubicar los ramos, rematando con un moño chato el que se encuentra sobre el lateral.

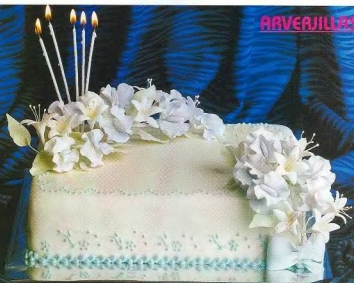
**40 PORCIONES**

# ARVERJILLAS





PARA UNA BUENA OCASION



ARVEAJILLAS



## 18 AÑOS

### INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHUELO:

6 huevos - 180 grs. de azúcar - 140 grs. de harina - 40 grs. de cacao amargo - 1 cdta. de té de esencia de vainilla.

#### Preparación:

Batir los huevos con el azúcar hasta lograr punto cinta, perfumar con esencia, retira de la batidora e incorporar revolviendo en forma envolvente la harina cernida con el cacao amargo. Volcar la preparación en un molde octagonal de 25 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y cocinar a horno de temperatura moderada (180°) aprox. 20' o hasta que se desprenda de las paredes del molde. Desmoldar sobre rejilla.

#### Almibar:

Hervir durante 1 minuto 150 cc. de agua con 150 grs. de azúcar. Al retirar del fuego perfumar con 50 cc. de ron.

#### Ingredientes para el relleno:

400 grs. de chocolate cobertura blanco - 400 cc. de crema de leche.

Picar el chocolate, colocar dentro de un bol. Hervir la crema de leche y volcar sobre el chocolate, dejar reposar un momento y luego revolver suavemente para integrar. Llevar a la heladera hasta que enfrie y luego batir.

#### Armado:

Dividir el bizcochuelo en tres capas. Humedecer con el almibar y rellenar con la crema de chocolate blanco. Llevar a la heladera por espacio de dos horas.

#### Ingredientes para la decoración:

1 medida de pasta de gelatina - 100 g. de dulce o mermelada - 400 grs. de pastillaje - 1/2 medida de glasé blanco colorantes lila, piel, dorado y rosa.

#### Para la realización del muñeco:

Amasar el pastillaje, extender sobre almidón de maíz con palote y dar un espesor de 6 mm. aprox. . Recortar con la ayuda de un cutter o bisturí la silueta del muñeco, con una esteca marcando la figura dando relieves y superponiendo cara, brazos y volados para dar mayor volumen. Dejar secar 12 horas y luego los colorantes diluidos en agua y un pincel Nº1 pintar según se observa en la fotografía; luego dar unos toques con colorante dorado. Reser-

#### Armado y decoración:

Desmoldar la torta sobre una base de cartón 1 cm. más chica, untarlo íntegramente con el almibar. Extender la pasta de gelatina con palote sobre almidón de maíz dando 4 mm. de espesor y cubrir la torta. Ubicar sobre bandeja cuadrada. Colocar en una de las lados el muñeco uniendo con glasé; con la pasta de gelatina restante formar una tira y adherir en los bordes con agua, con una esteca rayar, formar con la misma pasta lazos haciendo caer en cada uno de los lados. Pintar con colorante lila diluido en agua con pincel Nº1 y luego con dorado mate. En una plaquita ovalada también realizada en pastillaje y con glasé blanco con boquilla Nº1 escribir el Nº 18, una vez seco pintar en dorado. Ubicarla sobre la torta.

30 PORCIONES

## SELVA NEGRA

### INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHUELO:

**5 huevos - 170 grs. de azúcar - 130 grs. de harina - 35 grs. de cacao amargo.**

Batir los huevos con el azúcar a baño María hasta alcanzar una temperatura de 40° (la preparación se debe sentir tibia), retirar del baño y continuar batiendo hasta enfriar y que forme cinta, incorporar revolviendo en forma envolvente la harina cernida con el cacao amargo. Colocar la preparación en un molde de 24 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y llevar a horno de temperatura moderada aprox. 25° hasta que se desprenda de los bordes del recipiente.

### INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

**600 c.c. de crema de leche - 4 cdas. soperas de azúcar - 250 grs. de guindas o cerezas al natural - 150 grs. de chocolate cobertura semidulce.**

Batir 300 c.c. de crema con 2 cdas. de azúcar a punto chantilly.

Picar el chocolate. Disolver a baño María. Batir los 300 cc. de crema restante a medio punto, volcar el chocolate disuelto y dar 2 o 3 vueltas para integrar y que tome cuerpo.

### Armado:

Dividir el bizcochuelo en tres capas, humedecer con el jugo de las cerezas o guindas, cubrir una de las capas con la mitad de la crema chantilly y las guindas, y la segunda con la crema de chocolate. Llevar a la helodera.

### Ingredientes para la cubierta:

**200 grs. de chocolate cobertura semidulce  
200 grs. de cerezas al maraschino.**

Disolver el chocolate picado a baño María extender con la ayuda de una espátula sobre una mesa. Dejar enfriar un momento y con la ayuda de la espátula a 45° hacer presión de manera que se vayan formando los rulos.

### Armado y decoración:

Cubrir íntegramente la torta con crema de chocolate, con la crema chantilly restante puesta en manga con boquilla rizada formar capitos, sobre éstos ubicar una cereza, en el centro colocar los rulos de chocolate y espolvorear con azúcar impalpable imitando la nieve de la «Selva Negra».

**20 PORCIONES**



# SELVA NEGRA



*Volcar chocolate templado sobre mármol, extender en capa fina.*



*Hacer presión con la espátula a 45°, el chocolate se rizará.*



# PARA UNA BUENA OCASION

## INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHUELO:

7 huevos - 210 grs. de azúcar - 210 grs. de harina - ralladura de la piel de 1/2 limón.

### Preparación:

Batir los huevos con el azúcar hasta lograr punto cinta. Retirar de la batidora, perfumar con la ralladura e incorporar revolviendo en forma envolvente con batidor de alambre la harina cernida. Colocar la preparación en un molde octogonal de 25 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y cocinar a horno de temperatura moderada aprox. 20' o hasta que se desprenda de los bordes del recipiente. Desmoldar sobre rejilla.

### Almíbar:

Hervir durante 1 minuto 150 cc. de agua con 150 grs. de azúcar, al retirar del fuego perfumar con 50 cc. de ron.

### Relleno:

500 cc. de leche caliente - 2 huevos - 150 grs. de azúcar - 50 grs. de harina - 25 grs. de cacao amargo - 1 cda. de té de esencia de vainilla - 200 grs. de manteca. Batir los huevos, azúcar y cacao amargo, agregar la leche caliente y llevar al fuego hasta que rompa el hervor. Dejar enfriar. Batir la manteca hasta que resulte cremosa e ir agregando de a cucharadas la crema de cacao mientras se continúa batiendo cuidando de que ambas preparaciones de encuentren a la misma temperatura.

### Armado:

Dividir el bizcochuelo en tres copas, hume-

decar con el almíbar, rellenar con la crema y llevar a la heladera.

## INGREDIENTES PARA LA CUBIERTA Y DECORACIÓN:

1 medida de pasta bombón - 100 grs. de dulce de leche - 1 medida de pasta de goma - 50 tiras de alambre N° 24 de 8 cm. de largo - 2 paquetes de pistilos nacarados amarillos. 1/4 de medida de glase rosado - colorantes rosa y verde.

Para la realización de las flores rosas: Unir a 20 tiras de alambre grupos de tres pistilos con cinta engomada. Dar a la mitad de la pasta de goma color rosado suave, extender con palote sobre almidón de maíz dando 1 mm. de espesor, cortar las flores según el diagrama adjunto, afinar con un bolillo los bordes, cerrar formando un conito y pasar por el alambre, uniendo con un pincel humedecido en agua. Pinchar en un telgopor y dejar secar.

### Para la realización de las flores blancas:

Unir a 15 tiras de alambre grupos de tres pistilos con cinta engomada, cortar las flores siguiendo la misma técnica de las anteriores. Con los alambres restantes y pasta de color verde realizar las hojas. Una vez secas formar los ramos.

### Armado y decoración:

Colocar la torta sobre una base de cartón 1 cm. más chico. Untar con el dulce. Extender la pasta con palote sobre almidón de maíz y cubrir la

# MOUSSE DE LIMON

## INGREDIENTES PARA LA BASE:

**2 huevos - 60 grs. de azúcar - 40 grs. de harina - 20 grs. de cacao amargo - 1 cda. de té de esencia de vainilla.**

Botir los huevos con el azúcar hasta forma punto cinta, retirar de la máquina, perfumar con la esencia y revolviendo en forma envolvente con batidor de alambre incorporar la harina cernida con el cacao. Volcar la preparación en un molde redondo de 24 cm. de diámetro enmantecado y enharinado y llevar a horno de temperatura moderada aprox. 15' o hasta que se desprenda de los bordes del recipiente. Desmoldar sobre rejilla.

100 grs. de azúcar. Una vez fría la primera preparación integrarle la crema y las claras merengadas

## Armado y decoración:

Colocar dentro de un aro de 24 cm. de diámetro revestido en su interior con un acetato la base de chocolate, sobre ésta volcar la mousse. Llevar a la heladera por espacio de dos horas para que solidifique. Una vez frío ubicar sobre la bandeja donde se presentará, retirar el aro, el acetato y decorar con crema chantilly y puesta en mango con boquilla rizada, frutillas y gajos de limón.

**20 PORCIONES**

## Mousse:

**3 yemas - 150 grs. de azúcar - 1 cda. sopera de harina - 1 cda. sopera de almidón de maíz - 2 sobres de gelatina sin sabor - 400 cc. de leche - ralladura de la piel de 1 limón - 150 cc. de jugo de limón - 3 claras - 100 grs. de azúcar - 250 cc. de crema de leche semibatida.**

## Para la decoración:

**300 grs. de crema chantilly - 200 grs. de frutillas - 2 limones**

## Preparación:

Colocar en una cacerola las yemas, azúcar, harina, almidón, ralladura gelatina y leche, llevar a fuego moderado hasta que rompa el hervor, retirar e incorporar el jugo de limón. Botir las claras a nieve y merengar con los



**Mousse de Umon**



**UN CUENTO**



# MOUSSE DE LIMON



*Base de chocolate*



*Verter la mousse  
sobre la base en  
aro con acetato*



# UN CUENTO

## INGREDIENTES PARA LA TORTA:

**300 grs. de manteca - 300 grs. de azúcar - 8 huevos - 8 barritas de chocolate para taza - 4 cdas. soperas de leche - 200 grs. de dulce de leche - 400 grs. de harina - 4 dtas. de té de polvo leudante - 4 cdas. soperas de ron.**

### Preparación:

Picar el chocolate, disolver con la leche a fuego suave, retirar, agregar el dulce de leche. Reservar. Batir la manteca con el azúcar hasta que la preparación esté bien cremosa, agregar los huevos de a uno, la preparación de dulce de leche, batir, retirar de la batidora e incorporar revolviendo con cuchara de madera la harina cernida con el leudante intercalando con el ron. Volcar el preparado en un molde rectangular de 20 x 30 cm. forrado en su interior con papel manteca y llevar a horno de temperatura moderada aprox. 50' o hasta que al pincharlo con un palillo en la parte central éste solga sin adherencias.

## INGREDIENTES PARA LA CUBIERTA Y DECORACIÓN:

**2 medidas de pasta de gelatina - 100 grs. de dulce de leche - colorantes negro, celeste, verde, dorado y marrón- 1/4 de medida de glasé marrón.**

### Armado y decoración:

Colocar la torta sobre una base de cartón 1

cm. más chica, colar en el centro 1 cm. para dar forma de libro abierto, untar integralmente con el dulce de leche.

Amasa la mitad de la pasta de gelatina y sobre almidón de maíz extender con palote dando 4 mm. de espesor; cubrir la torta. Colocar sobre bandeja adecuada. Extender otro trozo de pasta bien fina en color celeste y cortar un rectángulo de 20 x 30 cm. adherir sobre la torta formando las páginas. Pintar el lateral de la torta con colorante marrón diluido con agua imitando las hojas. Con un trozo de pasta de gelatina blanca formar la luna y pegar sobre la página. Formar el cuerpecito del bebé y colocar sobre ésta.

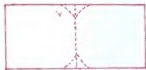
Con un trocito de pasta lila imitar la colchita que lo cubre.

Para hacer las haditas, cortar un círculo de pasta de 4 cm. de diámetro en color verde; sobre éste cortar el cuerpecito según el diagrama adjunto y superponer, sobre éste la carita y luego el gorro. Con colorante negro y pincel N° 00 pintar la carita y con dos trocitos de pasta lila hacer los zapatitos. Ubicar sobre el libro, con glasé hacer la varita mágica y pintar con colorante dorado diluido con agua.

En pasta blanca cortar estrellas y pegar. Con glasé marrón puesto en manga con boquilla N°1 formar los pelitos de las hadas y con un rectángulo de 20 x 3 cm. formar el señalador.

**40 PORCIONES**

# UN CUENTO



Torta rectangular

Calar para formar el libro



Vestido



Trabajo en superposición

Torso



Sombrero  
Carita

Manos

Zapatos



Pintar las caritas.  
Realizar el cabello con  
glasé real



# JUGANDO AL JOCKEY

## INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHUELO:

6 huevos - 170 grs. de azúcar - 4 cdas soperas de café bien fuerte - 150 grs. de harina - 80 grs. de almidón de maíz.

### Preparación:

Batir los huevos con el azúcar hasta lograr punto cinto, incorporar la harina cernida con el almidón de maíz intercalando con el café mientras se revuelve en forma envolvente con batidor de alambre, colocar la preparación en un molde rectangular de 20 x 30 cm. enmantecado y enharinado y cocinar a horno de temperatura moderada (180°) aprox. 40' o has que se desprenda de las paredes del molde. Desmoldar sobre rejilla.

### Relleno:

200 grs. de manteca - 150 grs. de azúcar impalpable - 3 cdas. de licor de café - 100 grs. de chocolate picado.

Batir la manteca con el azúcar hasta formar una crema, perfumar con el licor de café, agregar el chocolate picado.

### Armado:

Dividir el bizcochuelo en dos capas, rellenar con la crema. Reservar en la heladera.

## INGREDIENTES PARA EL ARMADO Y LA DECORACIÓN:

1 medida de pasta bombón - 100 grs. de dulce de leche - 1/2 medida de pastillaje - 1/2 medida de glasé azul - colorantes azul celeste y negro

### Para la realización de las botitas:

Cortar en pastillaje blanco la plantilla, debe

ser un óvalo de 9 x 3 cm.. Dejar secar 12 horas. Cortar en pastillaje según el diagrama adjunto las botita, ésta debe tener 22 cm. de largo, pegarla con la ayuda de un pincel humedecido alrededor de la plantilla dando la forma según se observa en la fotografía. Dejar secar. Cortar también en pastillaje la lengüeta en color celeste y colocar dentro de la bota.

Cortar también en pastillaje las piezas donde van sujetas las rueditas, una vez secas unir colocando en el centro cuatro círculos de 2 cm. de diámetro. Una vez seco adherir con glasé a la base de la plantilla. Superponer también sobre la capellada las tiras para abrochar. Una vez seco pintar todo con colorantes diluidos con agua con la ayuda de un pincel N° 2.

Cortar en pastillaje el palo que debe tener 20 cm. de largo y 2 cm. de ancho y la pelota de 4 cm. de diámetro.

### Armado y decoración:

Colocar la torta sobre un cartón 1 cm. más chica, untar con el dulce; extender con pala sobre almidón de maíz la pasta de cobertura dando 4 mm. de espesor y forrar la torta. Ubicar sobre bandeja adecuada. Colocar los patines, palo y pelota sosteniendo con glasé, realizar una guarda con el glasé y con boquilla N° 2 y punta bolita la terminación entre la torta y la bandeja.

**50 PORCIONES**

# FELIZ ANIVERSARIO

## INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHUELO:

6 claras - 6 yemas - 150 grs. de azúcar - 60 grs. de harina - 40 grs. de almidón de maíz - 50 grs. de cacao amargo - ralladura de la piel de 1/2 naranja.

### Preparación:

Batir las claras a punto de nieve, ir agregando el azúcar para formar un merengue, luego, mientras se sigue batiendo ir incorporando las yemas, aromatizar con la ralladura. Retirar de la batidora e ir agregando los ingredientes secos tamizados. Volcar la preparación en un molde cuadrado de 20 cm. de lado enmantecado y enharinado. Cocinar a horno de temperatura moderada aprox. 25' hasta que se desprendan los bordes del recipiente. Desmoldar sobre rejilla.

### Ingredientes para el relleno:

400 cc. de crema de leche - 1 cda. sopera de azúcar 250 grs. de puré de castañas. Batir la crema con el puré de castañas y el azúcar hasta que tome punto chantilly, reservar en la heladera.

### Armado:

Corta al bizcochuelo uno de los ángulos quitando 12 cm. de cada lado. Dividir en tres capas y rellenar con la crema de castañas. Llevar a la heladera 2 horas.

## INGREDIENTES PARA EL ARMADO Y LA DECORACIÓN:

300 grs. de fondant - 200 grs. de chocolate cobertura blanco - 100 grs. de dulce o mer-

melada - 1/2 medida de pasta de goma - 7 tiras de alambre N° 24 de 8 cm. de largo - 10 tiras de alambre forrado N°28 de 8 cm. de largo - 3 metros de cinta bebé minicolor salmón - 1/4 de medida de glase beige.

### Pasta de chocolate:

Picar el chocolate, disolver a baño María a fuego muy bajo, volcar sobre el fondant y amasar hasta lograr que estén bien integrados. Reservar.

### Para la confección de las rosas:

Realizar a las tiras de alambre N° 24 una muesca en uno de sus extremos, colocar allí un trocito de pasta de goma color salmón formando una lágrima. Cortar según el diagrama adjunto la flor, afinar los bordes con un bolillo, insertar en el alambre e ir cerrando en forma intercalada para formar el pimpollo humedeciendo con agua con la ayuda de un pincel, una vez seco colocar una segunda vuelta de pétalos. Dejar secar. Realizar las 7 flores. Luego formar los ramitos intercalando con las 10 flores de na me olvides y cintas de raso verde según se observa en la fotografía.

### Para la confección del sobre:

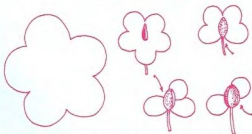
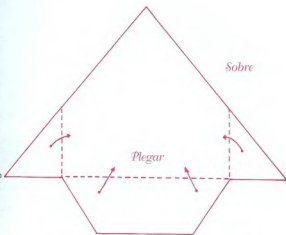
Cortar en pasta de goma blanca el sobre según se observa en el diagrama plegando y pegando con agua. Dejar secar. Cortar también una tarjeta de 8 x 4 cm.

### Armado y decoración:

# FELIZ ANIVERSARIO

Colocar la torta sobre la base de cartón, untar con el dulce, extender la pasta de chocolate con palote sobre almidón de maíz dando 4 mm. de espesor y cubrir la torta; ubicar sobre una bandeja cuadrada de 25 cm. de lado, en este caso forrada en color negro; colocar en los laterales dos vueltas de cinta de raso mini rematando con moñitos. Ubicar el sobre con la tarjeta en la cual se habrá colocado la inscripción **FELIZ ANIVERSARIO** y los ramilletes de flores, bordear la torta con una onda realizada en glasé beige con boquilla N° 1 y una guarda entre la unión de la torta y la bandeja.

**25 PORCIONES**



*ir cerrando los pétalos enfrentados*

# PASACINTA

## INGREDIENTES PARA LA TORTA:

150 grs. de manteca - 300 grs. de azúcar negra - 4 huevos - 225 grs. de harina - 1 cda. de té de sal - 2 cdtas. de té de polvo leudante - 2 cda. de té de especias para tortas - 100 cc. de jugo de naranjas - 300 grs. de pasas maceradas en ron - 100 grs. de cáscaras de naranja confitadas - y picadas - 100 grs. de dátiles picados - 150 grs. de nueces picadas.

## Preparación:

Colocar la fruta en un recipiente y espolvorear con 175 grs. de harina. Batir la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Unir los huevos de a uno y continuar batiendo. Incorporar la harina cernida con la sal, el polvo leudante y especias intercalando con el jugo de naranjas. Agregar las frutas. Verter la preparación en un molde redondo de 26 cm. de diámetro forrado en su interior con papel manteca y cocinar a horno de temperatura moderada (180°) aprox. 70' o hasta que al pincharla con un palillo en la parte central éste salga sin adherencias.

## INGREDIENTES PARA LA CUBIERTA Y DECORACIÓN:

1 medida de pasta bombón - 100 grs. de mermelada de naranjas - 1/4 de medida de glasé - colorantes rosa y verde - 1 metro de cinta bebé de raso color rosa - 1 1/2 de cinta de raso de 2 cm. de ancho en color rosa.

## Armado y decoración:

Colocar la torta sobre una base de cartón 1 cm. más chica, untarla con la mermelada de naranjas. Extender con palote la pasta bombón sobre almidón de maíz dando 4 mm. de espesor, cubrir la torta. Ubicar sobre bandeja adecuada.

Calcar el diseño de las flores adaptándolo al tamaño de la torta. Pintar con glasé rosa diluido con agua y un pincel N°1 las flores y con verde los tallos y hojas. Una vez seco con glasé blanco puesto en manga con boquilla N°2 delinear todo el diseño y con un pincel humedecido esfumar hacia el centro. Diluir colorante celeste en agua y con un pincel N°2 esfumar la superficie de la torta. Marcar pequeñas perforaciones cada 2 cm. en el borde de la torta e ir insertando tiras de 2 cm. de largo de cinta bebé para dar efecto de pasacinta, rematar las terminaciones con moñitos.

En el lateral de la torta terminar con la cinta de rosa de dos centímetros de ancho efectuando sobre ésta una guarda en glasé blanco con boquilla N°2.

**40 PORCIONES**



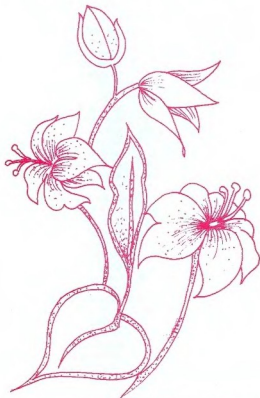
PASACINTA



LLEGA LA PRIMAVERA



# PASACINTA



# LLEGA LA PRIMAVERA

## INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHUELO:

4 huevos - 120 grs. de azúcar - 100 grs. de harina - 20 grs. de cacao amargo - 1 cdta. de té de esencia de vainilla .

### Preparación:

Batir los huevos con el azúcar hasta lograr punto cinto, retirar de la máquina, perfumar con la esencia e ir agregando la harina cernida con el cacao revolviendo en forma envolvente con batidor de alambre. Volcar la preparación en un molde rectangular de 20 x 10 cm. enmantecado y enharinado y llevar a horno de temperatura moderada (180°) aprox. 20' o hasta que se desprenda de las paredes del recipiente. Desmoldar sobre rejilla.

### Almibar:

Cocinar durante 1 minuto 100 cc. de agua con 100 grs. de azúcar y 1 cascarita de naranja. Reservar

### Relleno:

200 grs. de dulce de leche - 200 grs. de chocolate cobertura semidulce picado - 200 cc. de crema de leche batida.

Disolver el chocolate, unir con el dulce, integrar revolviendo en forma envolvente a la crema. Reservar en la heladera.

### Armado:

Dividir el bizcochuelo en tres capas, humedecer con el almibar y rellenar con la crema. Reservar en la heladera.

## INGREDIENTES PARA LA CUBIERTA Y DECORACIÓN:

1 medida de pasta bombón - 100 grs. de dulce de leche - 1/2 medida de pasta de goma - colorantes rojo, negro, verde, piel, naranja lila, celeste y rosa - 1/2 medida de glase.

### Armado y decoración:

Ubicar la torta sobre la base de cartón, untar con el dulce. Extender con palote la pasta sobre almidón de maíz dando 4 mm. de espesor, cubrir la torta, ubicar sobre la bandeja adecuada. Teñir la pasta de goma en los colores indicados. Cortar en anaranjado las flores de no me olvides afinar los bordes para dar movimiento, en pasta color piel formar el centro y con colorante negro y pincel N° 00 pintar la carita, pegar sobre la torta, con pasta verde cortar las hojas y aplicar dando movimiento.

En el ángulo derecho de la torta colocar una flor violeta y sobre ésta la vaquita de «San Antonio» para la cual se forma una bolita de pasta color rojo de 2 cm. de diámetro, con una esteca marcar una división y adherir bolitas de pasta negra, con una bolita de 1 cm. de diámetro formar la cabecita, pintar la cara y con dos pistilos nacarados imitar las antenas, cuatro bolitas de pasta negra serán las patitas.

Terminar la unión entre la torta y la bandeja con una guarda realizada en glase blanco con boquilla N°3.

20 PORCIONES



# LLEGA LA PRIMAVERA



*Cortar las flores  
en pasta*

*Afinar los bordes*

*Pintar las caritas*

*Cortar hojas. Aplicar con forma*

*Vaquita de San Antonio*

*Antenitas de pistilos*

*Colocar  
la cabeza*



*Cuerpo: bolita de  
pasta roja.  
Marcar el centro*

*Patitas*

# NOCIONES GENERALES

## PASTAS UTILIZADAS PARA LA COBERTURA Y DECORACION DE TORTAS

### 1- PASTA BOMBON

**Ingredientes:** 1 clara - 150 grs. de glucosa - 600 grs. de azúcar impalpable de buena calidad.

#### **Preparación**

Batir la clara con la glucosa hasta lograr una crema blanca. Ir incorporando el azúcar cernido (unos 200 grs.) hasta que debamos trasladarlo a la mesada donde estará el resto del azúcar también cernido. Amasar hasta que no se pegue en las manos y tenga cuerpo. La cantidad de azúcar que absorba depende del tamaño de la clara. Conservar envuelta en polietileno fuera de la heladera. Se estira con palote sobre almidón de maíz.

### 2- GLASE REAL

**Ingredientes:** 1 clara - 250 grs. de azúcar impalpable - 1 cucharada de jugo de limón colado.

#### **Preparación**

Batir la clara. Ir agregando el azúcar cernido de a cucharadas mientras se continúa batiendo, agregar el jugo de limón. Verificar el punto. Debe formar un pico que no caiga al levantar la cuchara de madera.

### 3 - PASTA DE GOMA

**Ingredientes:** 1 cda. sopera al ras de glucosa - 3 cdas. de agua - 250 grs. de azúcar impalpable - 1 cda. de C.M.C. (CARBOXI-METIL-CELULOSA)

#### **Preparación**

Disolver la glucosa con el agua caliente. Cernir sobre la mesa el azúcar impalpable con el C.M.C., colocar la 1ª preparación y amasar hasta lograr una masa elástica que no se pegue en las manos. Conservar en bolsa de polietileno dentro de un recipiente hermético.

### 4 - PASTA DE GELATINA

**Ingredientes:** 10 grs. de gelatina s/sabor - 6 cdas. soperas de agua - 1 cda. de sopa de glicerina - 2 cdas. de sopa de glucosa - 600 grs. de azúcar impalpable.

#### **Preparación**

Colocar a baño María la gelatina con el agua. Una vez disuelta, agregar la glicerina y glucosa, revolver. Co-

locar sobre la mesa el azúcar cernido, formar un volcán y en el centro colocar la primera preparación. Amasar hasta lograr una pasta que no se pegue en las manos. Si se la nota seca se puede incorporar 2 o 3 cdas. de agua al amasarla.

### 5- PASTILLAJE

**Ingredientes:** 150 grs. de azúcar común - 14 grs. de gelatina s/sabor - 600 grs. de azúcar impalpable.

#### **Preparación**

Colocar en un recipiente que pueda ir al fuego, el azúcar común cubierto con agua y formar un alfiler a punto de hilo flojo.

Este se verifica levantando una cucharadita de alfiler y al tomar un poquito con los dedos índice y pulgar se debe formar un hilo que se corta con facilidad. En este momento incorporar la gelatina previamente hidratada en 1/2 taza de agua. Volver al fuego unos minutos para que ésta se disuelva bien. Retirar, trasladar a un bol y mientras se revuelve con cuchara de madera ir incorporando azúcar cernido de a cda. hasta lograr una crema lisa (más o menos 250 grs. de azúcar impalpable.) Tapar el bol y luego, a medida que se vaya necesitando retirar un trazo y amasar con azúcar hasta que no se pegue en las manos. Se debe tener la precaución de cubrirlo con polietileno ya que seca con facilidad.

Para cortar las piezas estirar 3 o 4 mm. de espesor sobre almidón de maíz con trincheta o bisturi y dejar secar sobre superficie plana 12 horas de cada lado.

### 6- GLASE FLUIDO

Realizar el glase real de la forma habitual, luego colocar en un recipiente la cantidad a utilizar, dar el color necesario e incorporar de a gotas agua hasta lograr el punto de fluido: al volcar una gota de glase sobre el mismo y cortar hasta 10 ésta debe desaparecer. Luego colocar la preparación en cortuchitos de papel celofán, hacer un pequeño corte y trabajar sobre el diseño requerido.

# SORPRESAS EN REPOSTERIA



EDITOR  
RICARDO ALEJANDRO ALZUGARAY  
DIRECTOR DE PRODUCCIÓN  
JOSÉ IRENEO TOTI

## SORPRESAS EN REPOSTERIA

REVISTA MENSUAL DE COLECCIÓN producida por:  
EDITORIAL MERCOSUR S. A.

Depto. Paraná 923-75 - C. P. 12011 - TEL. 4054-2297 - 4-4054-3386 -  
E-mail: [studies@editorialmercursosur.com.ar](mailto:studies@editorialmercursosur.com.ar) - BUENOS AIRES - REPUBLICA ARGENTINA

PROFESORA REPOSTERA - NELIDA DE CÁNEVA TEL. 4544-0963  
FOTOGRAFÍAS - DANIEL ROYAGNATI ILUSTRACIONES - MARIA CRISTINA FREJO

Todas las derechos reservados. Ninguna parte del contenido puede ser reproducida o utilizada de cualquier forma o a través de cualquier medio, electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación o por cualquier sistema de almacenamiento e recuperación de información, sin el consentimiento por escrito del editor. El editor se reserva la cualquier responsabilidad en caso de ocurrir como consecuencia directa o indirecta del uso o aplicación del contenido.

Comentarios, felicitaciones e impresiones: Editorial, Tres Gatos, Producta, Intersiglo y más. 32-5 CIPN 01750-0000 Copiar - 30 - Brasil  
2005-187-0-5875  
Impreso en 800/10 2000

Publicaciones

Capital: EDITORIAL S. A. - Independencia 2744 - Capital Federal  
Import: EDITORIAL S. A. - Independencia 2744 - Capital Federal

## ÍNDICE

IMPORTANTE .....	1
LA CASA DE LOS RATONES .....	2
HOY ME TOCA .....	4
CONEJITOS JUGUETONES .....	8
FELIZ CUMPLE .....	10
ARVERJILLAS .....	12
QUE HORA ES ? .....	14
18 AÑOS .....	18
SELVA NEGRA .....	20
PARA UNA BUENA OCASION .....	22
MOUSSE DE LIMON .....	24
UN CUENTO .....	28
JUGANDO AL JOCKEY .....	30
FELIZ ANIVERSARIO .....	32
PASACINTA .....	34
LLEGA LA PRIMAVERA .....	38
NOCIONES GENERALES .....	40